53e Année. — N° 43 25 Octobre 1936

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique — Les traitements de la saison ; — La destruction du chiendent ; — Aspect de nos vignes ; — Les gelées : — Société des amis de Pierre Viala 389
N. — Tableaux de l'écoulement des vins (mois de septembre) 395
P. D. — Le mouvement des vins en septembre 396
Jean Masselin. — A propos de la destruction des herbes vivaces dans les vignes. 397
D. — Une solution élégante de la question du jus de raisin pour les Musulmans . 400
Pierre Larue. — Inconvénients des Coopératives agricoles de production 401
Questions diverses. — Le vignoble saxon. — Le ralentissement de la fermentation des cidres par carence d'azote 404
Partie Officielle. — Distillation obligatoire 405
Baron de Boixo. — A propos de Bulletin commercial 407
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » (Édition du Midi) sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun (*Place de la Comédie*).

CHRONIQUE

Les traitements de saison

L'Excoriose. — Je crois qu'il est préférable de traiter de bonne heure dès la chute des feuilles, par exemple, les vignes malades, plutôt que pendant l'hiver. Et voici pourquoi :

Les semences du parasite sont peu nombreuses à l'automne, en ce moment. Les petits points noirs gros comme la tête d'une petite épingle, brillants, dans lesquels elles prennent naissance, se forment au cours de l'hiver sur les écorces des sarments aoûtées et surtout non aoûtées (fig. 1). En se développant à leurs dépens, ils vident les cellules de leur contenu alimentaire, qui y est remplacé par de l'air, d'où l'aspect d'un blanc pur vu de loin, ou de chenevottes que prennent les sarments au cours de l'hiver.

Il est probable que cet aspect particulier sera fréquent, cette année, sur les vignes qui ont été éprouvées par les gelées des premiers jours d'octobre.

Il s'agit donc d'empêcher, d'une part, la formation de ces organes du champignon, et la taille hâtive, en supprimant les sarments les supprime du même coup. Donc d'abord, taille hâtive des vignes exposées particulièrement à l'excoriose.

Et, d'autre part, de détruire dans les écorces *excoriées* où ils se trouvent les organes souterrains du parasite et même ses semences, à quoi on arrive par la pulvérisation des coursons avec une solution corrosive de sulfate acide de fer à 35 p. 100 ou tout autre, permanganate de potasse, par exemple, etc.

Fig. 1

Le traitement est plutôt préventif. En détruisant le mycélium ou organes intra-corticaux, il en arrête l'extension vers les yeux de rang élevé du courson ou de la branche à fruit, et empêche la formation de nouvelles semences. Cette pulvérisation pourrait être utilement suivie à quelques jours d'intervalle, de l'application d'une bouillie bordelaise au titre de 3 ou 4 p. 100.

Au printemps, une application de bouillie bordelaise, dès que les jeunes pousses ont 4-5 centimètres, sera également très utile, et d'autant plus que les vignes qui prennent l'Excoriose, sont aussi celles qui prennent le plus tôt le mildiou.

L'Excoriose n'endommage gravement que la base même des sarments (fig. 1), et quelque peu les bras ; elle tue ou altère profondément les yeux qui se développent, les rend très fragiles, cassant sous l'action des vents ou de la charrue ; les souches sont ainsi constamment démembrées et privées partiellement de récolte.

Eh bien, il est facile d'éviter ce grave inconvénient : en utilisant à la taille, non plus les yeux du bas des sarments, mais d'autres de rang plus élevé, les yeux de rangs 4, 5, 6..... qui étant habituellement sains, développent des pousses également saines.

Si l'on tient à la taille courte, laisser au besoin sur chaque bras, un Guyot constitué par deux sarments, taillés, le plus élevé à 4, 5, 6..... yeux, qui portera du fruit sain ; le plus bas à 2 yeux pour fournir du bois de remplacement, dont une partie sera parfois saine.

Mais il est encore préférable de procéder autrement pour les vignes conduites en gobelet. C'est de tailler comme de coutume, en choisissant toujours les sarments les plus sains, et de laisser à chaque souche un long bois, qui sera recourbé en cerceau et attaché à un bras quelconque ou au tronc. Je connais des vignes très étendues, qui conduites de cette manière présentent sur les coursons à 2 yeux des sarments assez excoriés, tandis que ceux nés sur le long bois sont entièrement sains.

Les vignes soumises à la taille longue, Guyot ou autres, ne sont que peu ou pas atteintes de cette maladie ; d'abord pour la raison qui vient d'être indiquée et aussi parce que la charpente en est assez éloignée du sol. Les souches basses craignent plus la maladie que les souches hautes.

J'ai sous les yeux des souches de Dattier, cépage très sensible à l'Excoriose, comme les Olivettes et tout ce qui a une végétation prolongée, conduites plus ou moins à la Guyot : les coursons rapprochés du sol sont tous très malades, ceux du haut beaucoup moins et les longs bois pas du tout.

Fig. 2

Un cas curieux vient de m'être soumis. Il s'agit de greffes de l'*année* dont les sarments sont noircis et excoriés à la base (fig. 2). La première pousse issue de l'œil du greffon a été atteinte de très bonne heure, dès qu'elle s'est montrée hors de terre ; et elle a été non pas complètement détruite, mais assez endommagée pour qu'elle n'ait pu

dépasser 5 centimètres de hauteur, elle est noire, fissurée, etc... De sa base, c'est-à-dire des contre-bourgeons sont sortis deux sarments qui ont pris un développement normal, mais dont la base sur une longueur de 2-3 centimètres est noircie et fissurée. A première vue, on aurait dit une attaque précoce de mildiou, qui lui aussi brunit et fissure les écorces des sarments, plus des nœuds que des mérithalles. Un examen plus attentif a montré qu'il s'agissait de l'Excoriose,

Ces sarments peuvent-ils être utilisés à la taille pour former la souche ? Si l'écorce seule est altérée superficiellement, elle disparaîtra spontanément, l'année suivante, et les coursons qui devront être plus longs que d'ordinaire donneront des sarments sains.

Dans le cas où la base des sarments serait altérée jusqu'au bois, ce qui est rare, il ne sera possible de former sûrement la souche que l'année prochaine. Appliquer aussi dès cette année les traitements indiqués plus haut.

Quelle est l'origine du mal ? Des yeux du greffon ? Peu probable, car celui-ci n'a pas dû être prélevé sur les parties malades, mais comme d'ordinaire vers le milieu du sarment. Sans doute, ce dernier portait-il les points noirs dont il a été question plus haut, et dont les innombrables semences ont trouvé sur l'œil naissant près du sol ou dans le sol des conditions très favorables.

Peut-être semblera-t-il qu'on a en mains maintenant les moyens de rendre cette maladie tout à fait inoffensive.

La destruction du chiendent

On trouvera plus loin un article de M. Masselin sur cette importante question. L'emploi du chlorate de potasse donne des résultats complets quand il s'agit d'opérer dans des parcelles ne portant pas de culture. Mais dans les vignobles, le remède qui détruit le chiendent ne doit pas nuire à la vigne ; d'où la nécessité d'opérer avec la prudence qu'indique l'auteur de l'article.

Aspect de nos vignes

Chaque année, au temps des vendanges, et après, nous recommandons de procéder à un examen des aspects de la végétation, afin d'en déduire l'état de santé de la plante. Mais, cette année, sauf sur les parties élevées des coteaux, cet examen n'est pas possible, le feuillage étant disparu presque partout.

Ce que l'on a pu constater, c'est une intervention plus ou moins forte du mildiou, faisant tomber les grappes et ainsi évitant une surproduction et aussi affaiblissant les vignes.

Mais pas de brunissure précoce, la coulure l'a supprimée. Pas ou très peu de rougeau, non plus, les pluies étant survenues très tard. A défaut des indications que l'on aurait pu tirer de la présence ou de l'absence de ces états spéciaux du feuillage, la vigueur de la souche nous reste. Dans les vignes fumées et bien tenues, elle n'a pas subi de diminution bien importante. Mais dans les autres, elle a faibli presque partout.

Le prix des vins devenant presque raisonnable, en tout cas nous donnant l'espoir que l'année prochaine il le sera encore, il convient de donner à la vigne la possibilité de reprendre sa vigueur et sa production passées, tant par une bonne culture, dont on n'est pas toujours maître, que par des fumures suffisantes.

Les achats d'engrais, surtout d'engrais organiques, qui seront plutôt rares, sont déjà actifs, tourteaux, qui remplacent l'avoine défaillante, sang desséché, déchets divers, etc., fumiers divers, etc. Pour toutes ces matières fertilisantes, il faut s'attendre à une hausse qui est déjà en voie de réalisation.

Les engrais chimiques peuvent toujours être produits en quantité suffisant ; c'est une question d'activité des usines productrices. Quelques-uns n'ont encore subi aucune augmentation. Ceux qui dépendent plus ou moins de l'État, qui veut diminuer le prix de revient, ne subiront peut-être pas d'augmentation sensible ? Mais les demandes sont déjà très actives, et telle usine a vendu, ce mois dernier, deux fois plus que l'année dernière tout entière. — Les engrais phosphatés sont aussi en hausse, le super notamment. — Quant aux engrais azotés, sulfate d'ammoniaque, etc..., les usines seraient presque dans l'impossibilité de satisfaire aux demandes, leur production ayant été en partie retenue par des intermédiaires ayant su prévoir et vouloir la hausse.

Les gelées

Les gelées dont nous avons signalé l'intensité dans notre dernière Chronique ont frappé toute la France viticole. Dans le Midi, les dégâts portent essentiellement sur le feuillage, — les bas-fonds sont d'un noir foncé — et sur les raisins tardifs conservés sur la souche, en vue d'une vente ultérieure. Il y a eu ici des dégâts portant comme il a été déjà dit, sur le pédoncule et les pédicelles des grappillons, mais pas également sur tous. Ce sont les plus verts, les moins mûrs qui sont les plus atteints ; ils ne sont plus à queue verte, mais à queue rousse peu engageante. Les pédoncules jaunes, indice d'une bonne maturité, sont souvent intacts, ils se paient plus chers que les premiers.

Si on veut bien se reporter à notre bulletin météorologique de la semaine dernière, on verra que dans tous nos postes, sauf Angers et Perpignan, le thermomètre est descendu au-dessous de 2 degrés pour atteindre 0 et même —2°8 à Clermont-Ferrand.

Or ces températures ont été prises à 2 mètres du sol, sous abri, et sont de 4 à 6 degrés inférieures aux températures à l'air libre à 0 m. 40 du sol. Aussi a-t-on signalé à Clermont-Ferrand, des abaissements à —10 et —8 ou —11° en Gironde. Et dans ces régions, la récolte non enlevée a été endommagée, les raisins ne pourront mûrir complètement ; il faut les récolter et les traiter par des moyens appropriés pour assurer leur transformation en vin. Les vignes gelées au printemps ne muriront pas leurs raisins ; on a vu des vins de 4°, 5°.

Les raisins blancs destinés à produire des vins liquoreux n'auront sans doute pas trop souffert de cet accident ; leur concentration en sera de même un peu hâtée. Il arrive fréquemment sur les bords du Rhin, où l'on produit les vins liquoreux que l'on sait, que la vendange a lieu souvent lorsque toutes les feuilles sont tombées.

Sur la plante, que peut-il arriver ? Les abaissements à —3° ou —4° ne pourront guère que nuire à l'aoûtement des sarments encore herbacés, qui sont peu nombreux. Mais à —10 —11°, il se pourrait qu'il n'en fut pas de même. En 1921, le 11 novembre, le thermomètre descendit aux environs de —12°. Les vignes ayant souffert de la sécheresse s'étant remises à végéter courant octobre, après une bonne pluie, les vignobles des grandes plaines de Montpellier-Lunel, etc., furent en partie détruits. Et des accidents de ce genre ont pu se produire dans le Centre de la France où les froids ont été les plus intenses. Voir à la taille ce qu'il en est, en examinant non seulement les sarments d'un an, mais le pied près du sol. En tailler l'écorce qui doit être vivante et voir quelle est sa couleur.

Société des Amis de Pierre Viala

Une Association déclarée en vertu de la loi du 1er juillet 1901 a été constituée dans le but de veiller sur la mémoire et la survivance des idées de l'éminent professeur de l'Institut agronomique, membre de l'Institut, et de maintenir entre ceux qui ont été ses collaborateurs, ses amis, ses élèves, des liens d'amitié et d'union fidèles ;

D'encourager chaque année, par un prix, un chercheur qui par ses travaux se rapprochant de ceux de Pierre Viala, aurait fait progresser la science agronomique. Le but, le fonctionnement, les ressources de la Société seront indiqués prochainement.

L. Ravaz.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1935-1936 (Mois de Septembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	7.991	157.117	31.118	322.319	68.347
2	Aisne	1.095	15.524	36.196	389.213	74.995
3	Allier	8.823	209.471	56.904	598.442	74.693
4	Alpes (Basses-)	7.164	29.602	6.888	56.039	6.701
5	Alpes (Hautes-)	1.865	17.703	11.399	116.153	12.742
6	Alpes-Maritimes	586	21.727	41.694	526.927	46.195
7	Ardèche	31.911	732.767	24.420	300.419	41.085
8	Ardennes	»	27	20.504	208.084	42.824
9	Ariège	1.360	24.748	14.994	135.247	11.664
10	Aube	5.343	84.967	39.824	441.848	80.026
11	Aude	628.761	7.268.176	42.368	492.340	192.493
12	Aveyron	6.497	122.248	33.967	368.056	25.328
13	Bouches-du-Rhône	130.269	1.296.419	99.083	1.133.215	177.827
14	Calvados	»	»	19.275	187.039	44.829
15	Cantal	9	872	23.800	280.826	30.963
16	Charente	9.860	1.126.821	36.192	358.892	46.725
17	Charente-Inférieure	21.232	1.440.616	46.986	415.458	76.668
18	Cher	6.207	76.719	38.180	394.776	61.648
19	Corrèze	475	18.535	28.368	290.661	32.623
21	Côte-d'Or	15.312	275.626	55.242	626.232	406.533
22	Côtes-du-Nord	»	»	18.547	187.493	35.532
23	Creuse	»	»	36.163	355.484	43.673
24	Dordogne	26.575	670.177	33.448	398.086	45.406
25	Doubs	10	1.547	48.504	538.655	110.319
26	Drôme	9.660	233.724	14.639	172.996	30.323
27	Eure	3	40	7.588	114.610	17.183
28	Eure-et-Loir	13	269	29.242	301.928	65.436
29	Finistère	»	»	66.856	791.953	134.505
30	Gard	377.094	4.205.862	44.807	530.439	85.373
31	Garonne (Haute-)	24.117	453.632	49.728	529.439	66.949
32	Gers	30.315	1.265.630	12.304	137.276	36.944
33	Gironde	225.057	4.069.499	135.305	1.779.993	1.122.779
34	Hérault	1.218.164	12.697.202	60.625	776.408	756.297
35	Ille-et-Vilaine	»	»	18.932	189.055	45.478
36	Indre	5.951	114.457	27.211	269.290	30.731
37	Indre-et-Loire	26.476	620.445	44.971	541.096	111.845
38	Isère	17.169	250.150	57.849	619.071	87.161
39	Jura	6.613	72.130	27.463	301.205	52.834
40	Landes	9.576	239.625	24.361	269.240	29.233
41	Loir-et-Cher	33.760	758.892	32.112	375.297	85.262
42	Loire	9.635	183.668	108.844	1.184.636	184.185
43	Loire (Haute-)	451	10.512	39.311	424.387	61.253
44	Loire-Inférieure	27.749	585.081	98.165	1.154.020	144.708
45	Loiret	7.546	93.477	47.125	488.045	106.613
46	Lot	6.390	153.234	13.365	157.089	11.204
47	Lot-et-Garonne	19.901	601.124	24.755	281.646	34.020
48	Lozère	453	8.253	11.130	116.238	12.986
49	Maine-et-Loire	29.866	647.182	42.157	604.674	166.154
50	Manche	«	«	8.609	84.539	21.479
51	Marne	10.870	337.406	111.871	1.298.368	1.367.245
52	Marne (Haute-)	157	6.860	26.313	289.620	53.297
53	Mayenne	14	224	4.425	51.083	13.778
54	Meurthe-et-Moselle	444	14.428	83.510	962.195	184.357
55	Meuse	219	8.954	36.227	405.756	68.594
56	Morbihan	9	1.140	22.627	229.222	39.591
57	Moselle	614	13.019	28.223	362.162	69.303

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	2.256	45.188	42.291	433.453	69.649
59	Nord			93.810	1.115.504	308.201
60	Oise		2	28.341	395.466	50.909
61	Orne			5.297	58.452	18.026
62	Pas-de-Calais			51.521	530.632	109.365
63	Puy-de-Dôme	5.927	187.286	69.356	750.938	101.980
64	Pyrénées (Basses-)	6.284	100.471	54.607	552.984	75.891
65	Pyrénées (Hautes-)	1.846	30.330	23.402	205.887	26.343
66	Pyrénées-Orientales	292.930	3.670.937	34.480	426.979	162.458
67	Rhin (Bas-)	6.669	171.700	9.314	378.289	106.165
68	Rhin (Haut-)	17.355	385.996	42.212	548.136	105.280
69	Rhône	50.643	802.607	154.576	1.870.525	382.582
70	Saône (Haute-)	22	2.504	42.955	460.934	73.955
71	Saône-et-Loire	54.782	753.589	71.458	786.548	227.847
72	Sarthe	1.288	21.169	17.844	187.505	29.178
73	Savoie	0.024	175.259	31.209	343.929	57.207
74	Savoie (Haute)	862	33.774	26.660	264.157	55.721
75	Direction de la Seine	1	7	466.989	6.528.334	1.980.202
	Direction des droits d'entrée			278.440	3.511.283	971.591
76	Seine-Inférieure			99.962	1.167.789	227.262
77	Seine-et-Marne	69	607	45 990	497.570	100.467
78	Seine-et-Oise	31	830	90.292	1.017.836	217.525
79	Sèvres (Deux-)	4.990	78.458	34.502	337.565	41.108
80	Somme			30.455	324.808	59.476
81	Tarn	33.080	909.183	27.471	330.729	73.929
82	Tarn-et-Garonne	15.897	377.912	11.423	129.802	15.695
83	Var	139.229	1.905.581	63.928	740.862	62.976
84	Vaucluse	72.900	1.313.685	17.094	203.372	67.111
85	Vendée	11.948	291.438	23.363	223.928	27.905
86	Vienne	16.055	331.393	27.109	272.253	36.567
87	Vienne (Haute-)	22	837	48.301	558.051	80.140
88	Vosges	17	940	50.397	561.342	110.050
89	Yonne	7.129	119.076	31.859	363.361	66.983
	Total pour la France.	3.753.843	52.958.087	4.352.222	50.998.053	13.182.083
	Algérie					
	Alger	449.898	6.007.159	39.087	437.457	446.934
	Constantine	84.343	1.302.774	17.967	206.049	27.103
	Oran	659.208	8.740.790	32.595	384.669	1.045.309
	Total pour l'Algérie	1.193.449	16.050.723	89.647	1.028.175	1.519.346

Le mouvement des vins en septembre

L'activité du marché s'est manifestée, le mois dernier, par la retiraison des chais des viticulteurs de 3.753.843 hectolitres, ce qui depuis le début de la campagne porte l'exode des vins à 52.958.087 hectolitres en avance de 5.355.439 hectolitres sur le mois correspondant de 1935.

Les droits de circulation portent sur 4.352.222 hectolitres : au total, depuis octobre dernier 50.998.053 hectolitres, enregistrant ainsi une augmentation de 2.450.234 hectolitres sur septembre 1935

Le stock commercial métropolitain s'élève à 13.182.983 en augmentation de

213.205 hectolitres sur le mois d'août 1936 et de 747.259 hectolitres sur septembre 1935.

En Algérie, 1.193.449 hectolitres sont sortis des chais : en tout, 16.050.723 hectolitres depuis octobre 1935, révélant un retard de 4.334.212 hectolitres sur septembre 1935.

Au stock figure 1.519.346 hectolitres contre 1.612.440 en septembre 1935.

Signalons, en outre, que le volume de vin nouveau expédié de chez les récoltants se chiffre comme suit :

	Vins nouveaux vinifiés sur place en hectolitres		Vendange expédiée exprimée en hectol.		
France.....	189.455	+	69.936	=	259.391 hl.
Algérie.....	78.706	+	670.086	=	748.792 hl.

L'an dernier la France s'inscrivait avec 991.034 hectolitres. L'Algérie avec 1.272.944. Il y a donc à ce poste une forte réduction d'une année à l'autre.

P. D.

A PROPOS
DE LA DESTRUCTION DES HERBES VIVACES
DANS LES VIGNES

Si les herbes aunuelles que l'on rencontre dans les vignes deviennent rarement dangereuses et sont presque toujours facilement détruites par les façons culturales, il en va tout autrement des herbes vivaces, et en particulier du chiendent.

Tous les viticulteurs connaissent le tort que le chiendent porte à la vigne en lui disputant âprement l'eau et les matières nutritives ; tous savent aussi à quel point la culture d'une vigne envahie devient difficile et onéreuse.

Le procédé classique de destruction du chiendent par des façons culturales répétées tout au long de la belle saison, avec enlèvement, chaque fois, des fragments de rhizhôme ramenés à la surface, n'est complètement efficace que s'il ne survient pas de pluies intempestives, et exige des frais de main-d'œuvre tels, que l'on s'est demandé, s'il ne serait pas plus facile et moins onéreux de détruire le chiendent par des procédés chimiques.

Les produits corrosifs et deshydratants, dont le type est l'acide sulfurique, provoquèrent bien la destruction des parties aériennes de la plante, mais la partie souterraine, restée vivante, émettait de nombreuses repousses au bout de peu de temps.

Avec les produits non plus corrosifs, mais toxiques pour la végétation (type : chlorate de soude), les résultats furent à peu près les mêmes tant que les essais furent entrepris aux époques jusqu'ici classiques pour les désherbages, c'est-à-dire au printemps ou au début de l'été : destruction facile des herbes annuelles,

mais pas de destruction durable des herbes vivaces. Tout se passait comme si le chlorate, pénétrant dans la plante, était poussé par la sève vers les extrémités foliacées, s'y concentrait, les grillait, les faisait tomber et s'éliminait avec elles, laissant la partie souterraine indemne.

Tout changea, au contraire, lorsqu'on eut l'idée d'employer les produits chlorates à une période d'activité ralentie de la végétation, c'est-à-dire, en pratique, en automne et au début de l'hiver. On constata sur les plantes vivaces, et, en particulier, sur le chiendent et le liseron, des destructions lentes, mais définitives, de la partie souterraine entière et finissant par se décomposer sans pouvoir émettre de repousse. Tout se passe comme si le chiendent, suffisamment actif en arrière saison pour absorber le toxique, mais n'ayant plus de courant de sève dirigé vers de jeunes pousses, mettait le chlorate en réserve dans le rhizôme. Celui-ci est alors attaqué et détruit progressivement, mais radicalement.

Mais pouvait-on se risquer à employer ce procédé, non plus en terrain nu, mais dans une vigne, et le chlorate, toxique pour le chiendent, n'allait-il pas nuire aussi aux ceps ?

Il est vrai que le professeur Dufrenoy, de la Station d'avertissements agricoles de la Grande Ferrade, près de Bordeaux, avait signalé depuis longtemps la résistance remarquable de la vigne aux produits chlorates. Il est vrai aussi, qu'en opérant en automne, époque où la vigne n'absorbe pratiquement rien par les racines, on pouvait compter sur toutes les pluies d'hiver pour désintoxiquer le terrain avant le réveil de la vigne au printemps.

Néanmoins, il était indispensable d'entreprendre, avant de se former une opinion, toute une série d'expériences dans les vignes, dans des conditions de terrain et de climat aussi diverses que possible.

Nous avons commencé ces expériences, en 1932, dans quelques propriétés amies en Languedoc et en Provence, puis, devant les résultats encourageants constatés, nous avons, au cours des quatre années suivantes, étendu la zone de nos essais d'abord au Sud-Ouest et aux Charentes, puis au vignoble français tout entier.

Grâce à la précieuse collaboration de plus de 100 viticulteurs — à qui nous adressons une fois de plus tous nos remerciements — nous avons pu organiser plus de 150 expériences qui ont été régulièrement suivies et visitées, dans les sols les plus variés, avec des saisons sèches comme des saisons humides, etc...

Ces essais prolongés ont permis la mise au point d'une méthode dont la technique et les résultats peuvent être résumés ainsi :

1° *Dosages et technique à suivre.* — La dose de chlorate nécessaire et suffisante pour la destruction du chiendent a pu être déterminée très facilement : Dans l'immense majorité des cas, il faut 15 grammes au mètre carré (150 kilos à l'hectare). Exceptionnellement, dans les terrains sablonneux très perméables, il vaut mieux porter ce chiffre à 20 grammes.

En revanche, le mode d'application le plus efficace a été plus long à trouver.

Les essais des premières années, qui avaient été faits en mettant le chlorate en solution répandue ensuite au pulvérisateur avaient donné des résultats un peu inégaux : il était moins simple qu'on ne pourrait le croire d'obtenir une répartition bien régulière ; en outre, lorsque la solution était un peu concentrée

(10 p. 100 et plus) et l'herbe dense ou l'air relativement sec, une fraction importante du chlorate cristallisait sur les parties aériennes des végétaux traités et était perdue pour l'action sur les racines.

L'utilisation de solutions beaucoup plus diluées étant impraticable à cause des énormes masses d'eau qu'elle aurait nécessité, on a ensuite essayé l'emploi du chlorate à sec en l'épandant à la volée. Là aussi, il y eut des difficultés les premières années : on ne trouvait alors dans le commerce que des chlorates en gros cristaux, lourds, dont l'épandage était très difficile tout en ne donnant qu'une irrégularité insuffisante. Une solution entièrement satisfaisante n'a pu être trouvée que depuis deux ans avec l'utilisation de nouveaux chlorates finement pulvérisés et mottant pas spécialement préparés pour épandage à la volée.

La technique qui nous a donné les meilleurs résultats est donc la suivante :

En octobre, novembre, ou au plus tard décembre, choisir une période plutôt humide (petites pluies, brouillards) pour répandre à la volée 15 grammes au mètre carré (150 kilos à l'hectare) de chlorate de soude en poudre fine.

S'abstenir ensuite de labours pendant deux à trois mois, puis reprendre les labours et surtout les façons superficielles habituelles.

2° *Effet sur le chiendent.* — Avec la dernière technique indiquée ci-dessus, le désherbage a été presque toujours radical : on déterre, au printemps, des rhizômes noircis et en voie de décomposition.

Les très rares cas de résultats incomplets paraissent à peu près tous tenir à la rencontre de deux facteurs défavorables :

— Sols de sable presque pur, perméables à l'excès.
— Chutes d'eau violentes et brutales suivant de près l'épandage et entraînant le produit avant qu'il n'ait eu le temps d'agir.

Un point essentiel à signaler est qu'il ne s'agit pas d'un désherbage à refaire tous les ans. De très nombreuses expériences ont montré qu'un désherbage bien fait conduit à une disparition définitive du chiendent. Tout au plus peut-il être nécessaire, les années suivantes, de traiter les quelques rares touffes ayant échappé au premier traitement, ce qui ne demande plus que des quantités insignifiantes de produit.

Divers essais, notamment en Touraine et en Anjou, ont montré également la destruction totale du liseron.

3° *Risque pour la vigne.* — Des résultats de plus de 150 essais, on ne peut pour l'instant retenir que deux contre-indications très nettes : il ne faut jamais traiter *ni les vignes de terrains salants* (Camargue), *ni les plantiers.*

En dehors de ces deux cas, dans 96 p. 100 des essais, donc dans l'immense majorité des terrains, la vigne n'a témoigné d'aucune souffrance.

Toutefois, dans environ 4 p. 100 des cas, principalement en terrains acides, mal drainés, à sous-sol rocheux très imperméable, surtout lorsque ce sous-sol forme des cuvettes où la solution chloratée peut s'accumuler sans pouvoir ensuite s'écouler, on a parfois constaté au cours de l'été suivant sur la vigne

quelques brûlures généralement peu graves, intéressant surtout les feuilles de la base des rameaux.

La grappe est extrêmement peu sensible à l'action du chlorate et reste presque toujours indemne, même dans les expériences où l'on avait volontairement et très lourdement forcé les doses.

Malgré la rareté relative de ces incidents et leur peu de gravité, leur simple possibilité doit inciter le viticulteur que la méthode intéresserait à commencer par faire des essais en petit sur son propre terrain avant d'envisager des applications plus étendues.

La nature du sous-sol est, en effet, généralement très mal connue et il sera toujours temps d'étendre les essais une fois que des résultats satisfaisants auront été constatés sur place.

Jean MASSELIN,
Domaine de Gourdon, Bollène (Vaucluse).

UNE SOLUTION ÉLÉGANTE

DE LA QUESTION DU JUS DE RAISIN POUR LES MUSULMANS

Dédié au Congrès de Tunis.

Le Turc, comme tous les orientaux, est un grand buveur. Cette habitude n'est pas due exclusivement au climat, mais, sans doute, à une hérédité ancestrale des peuplades asiatiques et musulmanes, qui buvaient beaucoup pour compenser les privations d'ordre alimentaire.

Je m'empresse de dire que si le Turc de la classe aisée boit sec, le peuple Turc est tempérant sans que la religion musulmane intervienne. Il est à noter en effet que de fervents croyants absorbent le raki (eau-de-vie saturée d'anis) alors que le vin leur paraît une boisson interdite par le Coran. — Est-ce la couleur ou le premier jus fermenté de la vigne que le Prophète a défendu ? il n'en est pas moins vrai que le musulman consomme volontiers l'alcool, le Coran restant muet à ce sujet.

On est surpris de voir déguster dans les jardins public, au sons d'une musique orientale plaintive et nostalgique, les bouteilles de rakis (40 à 45°) sans que le flegme des consommateurs en soit altéré, certains de ces derniers absorbant journellement un 1/2 litre ou un litre de cette boisson.

En dehors de ces excès, le paysan en particulier est d'une sobriété remarquable, à tel point que dans certains village on ne trouve pas de lieux de consommation d'alcool, le café et le thé étant seuls servis.

En général, dans les villes et villages, l'eau est le liquide le plus fréquemment absorbé, puis vient le jus de raisin ou plus exactement le jus provenant de la macération d'eau et de raisins secs.

Le Turc a une finesse de palais remarquable, qui lui permet de distinguer la nature et la saveur des différentes et nombreuses sources célèbres, comme nous le faisons pour les grands crus de vin,

Le respect et l'amour de l'eau pure est un culte pour le Turc, comme on peut s'en rendre compte par les magnifiques fontaines construites pour capter et emmener l'eau des sources à Istambul.

Ces fontaines sont souvent des chefs-d'œuvre architecturaux et portent le nom du bienfaiteur qui les a fait édifier.

L'eau, ainsi que le « Chira » (moût de raisin) sont offerts dans les rues par des vendeurs ambulants qui portent ces boissons dans un tonneau en bois ou bidon en fer à la manière de nos vignerons pour le pulvérisateur. Un caoutchouc dans le bas avec robinet d'arrêt en permet la distribution.

Le vendeur attire l'attention du passant par des propos engageants et surtout en frappant habilement la sous-tasse contre le verre, ce qui produit un son cristallin irrésistible pour l'assoiffé. Aussi un vendeur entreprenant est-il fréquemment arrêté et le liquide rapidement disparaît.

La consommation est intense en été, mais l'hiver n'interromp pas du tout ce commerce. Boire dans la rue est très normal et se pratique dans toute l'échelle de la Société.

Dans un prochain article, j'ai l'intention de compléter cette note par quelques précisions sur la fabrication du jus de raisin concentré, ainsi que patisseries à base de moût consommé en Turquie.

Au moment ou nos congressistes à Tunis sont penchés sur le grave problème de la consommation du raisin, jus de raisin et tous produits autres que le vin, il m'a paru intéressant de signaler qu'en Turquie, peuple musulman, le jus de raisin est absorbé en quantité appréciable, ce qui est un débouché intéressant pour les vignerons.

D.

INCONVÉNIENTS DES COOPÉRATIVES AGRICOLES DE PRODUCTION

L'usine introduit l'esprit de méfiance

La plupart des coopératives sont des usines entretenant un personnel salarié non coopérant, malgré l'intérêt sur les affaires. D'où l'esprit de division de classe que l'on connaît. Dans le Calvados, il y eut grève du personnel d'une laiterie coopérative qui occupait les locaux. Il fallut que les coopérateurs arrivent plus nombreux pour les faire déloger. Cependant le lait s'accumulait et caillait !

Que serait-ce si la laiterie industrielle était généralisée ainsi que la vinerie ?

Du reste toute société possède une personnalité différente de celle des associés et des intérêts parfois contradictoires avec ceux-ci. Ainsi le personnel intéressé cherche surtout à faire le plus grand chiffre d'affaires possible, à traiter la plus grande quantité possible de marchandise, dussent les bénéfices être restreints, les acheteurs rebutés et l'avenir compromis. Ce n'est pas ainsi que travaille un père de famille agricole.

(1) Voir p. 325.

Par ailleurs, le personnel dirigeant n'a pas la même liberté qu'un commerçant. A l'entrée, il lui faut parfois accepter des produits de qualité douteuse d'un coopérateur qui est son patron — alors qu'il les refuserait d'un fournisseur, surtout si on est en période de baisse de prix.

De même pour la vente, un directeur de coopérative ne peut toujours saisir le moment psychologique. On lui fera grief de s'être trompé. Le particulier encaisse la perte et passe outre.

Le contrôle des coopérateurs est du reste illusoire comme dans toute société. Seuls les membres du conseil d'administration peuvent voir clair. Aussi ne doit-on pas s'étonner de la méfiance de la majorité des agriculteurs. Pourquoi auraient-ils confiance dans les autres pour faire leurs affaires ?

Un grand nombre possède encore une clientèle de détail ou demi-gros pour le vin et les autres produits. Les trois générations vivant à la maison peuvent se partager la partie commerciale aussi bien que le labeur des champs.

La coopérative est une étape vers le collectivisme intégral ou l'étatisme.

Nous ne voulons pas entrer dans la politique, mais il est clair que les coopératives favorisent la main-mise des hommes politiques sur l'activité professionnelle de chacun.

Rappelons seulement quelques faits.

En France, Stavisky avait préparé un discours sur la politique du blé : Avec lui, un parlementaire devait aboutir à fonder des coopératives auxquelles une des sociétés métallurgiques fournirait des silos.

En Allemagne, les nationaux-socialistes ont mis la main sur les sociétés coopératives agricoles.

Les sociétés sont d'autant plus faibles vis-à-vis du pouvoir qu'elles sont fédérées. Et elles s'éloignent d'autant plus de l'esprit agricole qu'elles sont plus importantes.

Il suffit de « convaincre » de gré ou de force quelques citadins pour embrigader tous les ruraux !

Les coopératives peuvent-elles maintenir les prix à la ferme ?

Rien n'est moins sûr.

On a vu plus haut qu'elles créent la surproduction. Donc elles avantagent plus sûrement le consommateur que le producteur — à condition d'être économiquement dirigées.

De plus, à un gros acheteur, il sera plus facile de mettre « dans sa poche » quelques dirigeants de coopératives que des milliers d'agriculteurs isolés qui sont loin d'être tous des êtres inintelligents et qui, en tous cas, savent restreindre leurs dépenses et cacher leurs stocks en cas de baisse calamiteuse des prix.

Beaucoup de coopératives étant fixées à la ville contribuent à faire baisser les recettes rurales en accaparant les salaires des ouvriers, des artisans, des courtiers dont elles provoquent la suppression comme nous allons le voir.

Les coopératives dépeuplent les campagnes

Elles diminuent la main-d'œuvre nécessaire dans chaque exploitation.

Elles diminuent le nombre des artisans nécessaires pour fabriquer et entretenir le matériel de cave, de laiterie, d'emballage, de transport.

Elles suppriment les courtiers et petits commerçants nécessaires pour l'achat et la vente.

Dès 1914, au Congrès de l'Avancement des Sciences, de Reims, il était signalé que, dans les Charentes, les marchés ruraux étaient tombés. Seules les foires se maintenaient. Les achats commençaient à se faire par correspondance dans les grands magasins de Paris parce que la fermière n'avait plus à vendre au marché ni œufs, ni beurre.

Cette dépopulation rurale, surtout celle des artisans et commerçants contribue à diminuer la gaîeté du village. Les agriculteurs sont de relations moins agréables que les commerçants qui ont besoin de tout le monde. Etre « commerçant » c'est avoir l'esprit souple et savoir inspirer confiance au vendeur et à l'acheteur.

Les usines agricoles créent le chômage à la ville

Ce n'est pas seulement à la campagne que l'usine agricole crée le chômage. Réduisant le nombre des machines à quelques appareils géants travaillant un plus grand nombre d'heures que chez le particulier, elle demande moins à l'industrie des villes.

Ainsi devront fermer la plupart des fabricants de pressoirs, pompes, etc., comme l'ont fait déjà en partie les fabriques d'appareils pour la meunerie et la beurrerie.

Bien que ne semblant pas avoir réfléchi à ces questions, les gouvernements qui subventionnent les usines coopératives imposent indirectement des charges spéciales aux grands moulins comme aux grandes caves.

Alors pourquoi ne pas laisser l'industrie agricole dans la famille ?

Les coopératives dégradent l'agriculteur et sa famille

L'agriculteur vendant ses produits et achetant son matériel voit « du monde » comme on dit. Il se crée des relations dans tous les milieux. Et ses enfants en profitent pour s'instruire, pour s'élargir les idées, pour faire des échanges, pour se marier dans d'autres professions.

Les « affaires » développent chez chacun la finesse et l'esprit juridique. On apprend à se méfier et à se confier. On se crée des amitiés en compensation des inimitiés.

De plus, la transformation des produits agricoles se fait à l'abri, elle emploie des mécaniques qui rendent ingénieux.

Au lieu de cela, le ramasseur de la coopérative coupe les ponts avec l'extérieur. Le conseil d'administration dispense chacun de réfléchir, de voir des fournisseurs de façons agréables, de se montrer agréable avec les clients.

Les travaux à l'abri sont supprimés. Il ne reste plus à l'agriculteur qu'à augmenter sa « misère » en augmentant la superficie de ses cultures, en augmentant

le nombre de vaches à curer et à traire chaque jour. Le fumier, les intempéries, la pioche, voilà son rôle unique.

Il prendra la mentalité d'ouvrier, son esprit se rétrécira, ses enfants ne pourront espérer développer les débouchés d'une spécialité.

Et les recettes diminueront quand même tant à cause de la surproduction provoquant la baisse du produit que par l'absence de recette pour la transformation de ce produit.

Si peu que la femme soit payée pour faire le beurre ou l'homme pour soutirer le vin, ce sont des travaux ménagers, à l'abri, à domicile, qui sont aussi intéressants que de se tourner les pouces quand on ne peut travailler dans les champs.

La dot des jeunes filles se fait surtout par leur activité à transformer les produits et à les vendre.

Et quels esclaves de quels monopoles irresponsables deviendront les ruraux quand les femmes ne sauront plus faire le fromage ou le beurre, quand les hommes ne sauront plus faire le vin !

Tout le monde sera à la merci de la grève d'un laitier ou de la fuite d'un caissier.

Déjà des vieillards se plaignent de ne plus avoir à discrétion du beurre, du fromage frais et du bon vin parce que leur gendre fait argent de son lait ou de sa vendange et les remplace par du macaroni et de l'eau !

***

Sans doute les agriculteurs se plaignent de mévente. Mais les risques de mévente sont compensés par la sûreté de l'alimentation. L'agriculteur ne cesse de se plaindre que lorsqu'un ingénieur agricole pauvre lui demande sa fille en mariage ?

Il y a, dans nos villages, une minorité de gens adroits, débrouillards qui prélèvent peut-être un bénéfice exagéré, mais c'est de l'argent qui reste au pays. Ils appartiennent à des familles agricoles. Ils sont parfaitement capables de transformer les produits en petite quantité.

Pourquoi vouloir les chasser, en faire des demi-fonctionnaires ou des ouvriers d'usine ?

Qu'ont à y gagner nos campagnes ?

..... A moins que l'on considère qu'il n'y a de civilisation vraie qu'à la ville et à l'usine.

Pierre Larue.
Docteur de l'Université. Ingénieur agronome

QUESTIONS DIVERSES

Le vignoble saxon.

A la faveur d'étés chauds et de coteaux au sol perméable et bien exposé, la vigne a pu se maintenir sur 340 hectares dans les vallées de la Saale et de l'Unsttrut. Il existe même une école où l'on enseigne la viticulture à Freyburg sur l'Unstrutt.

Les rendements sont en moyenne de 60 quintaux de raisin à l'hectare. On pratique généralement le sucrage et on se trouve satisfait quand le cinquième de la récolte peut se passer de sucre pour donner du vin convenable.

Mais une grande partie des raisins sont vendus comme raisin de table ou pour la consommation en jus (süssmost).

Les cépages préférés sont le Gutedel (chasselas) et le Portugais bleu, tous deux précoces.

P. L.

D'après « Wochenblatt der Landesbauernschaft. Sachsen-An halt 1935, n° 12.

Le ralentissement de la fermentation des cidres par carence d'azote
E. Dauty et G. Abadie ; *Bull. Ass. Chimistes, juin* 1936, *p.* 523.

De nombreuses méthodes ont été indiquées pour permettre le ralentissement de la fermentation par diminution du taux d'azote. On relève toutefois, dans les traités de cidrerie, ainsi que dans les divers mémoires publiés sur la question, les appréciations les plus diverses sur ces procédés.

Les auteurs ont étudié la méthode par filtration à un double point de vue : action sur la fermentation, action sur les propriétés organolytique du cidre. Ils sont arrivés aux conclusions suivantes :

a) Dans la plupart des cas, il existe une relation très nette entre le taux d'azote et la vitesse de fermentation, la fermentation étant presque totalement arrêtée dans les échantillons dont le taux d'azote est inférieur à 0 gr. 015-0 gr. 020 par litre dans les conditions ordinaires de conservation.

b) Il n'est pas indispensable d'opérer la filtration sur amiante ou masse filtrante cellulosique pour obtenir cette diminution du taux d'azote et les appareils à manche filtrante sont susceptibles de donner d'exellents résultats.

c) Les échecs observés sont dus à une défécation insuffisante des moûts avant filtration, cette défécation étant améliorée par l'addition de sels de chaux.

PARTIE OFFICIELLE

Distillation obligatoire

(Décret du 4 octobre 1936 (*J. O.* du 8 oct. 1936, p. 10.620).

Le Président de la République,

Décrète :

Article premier. — A valoir sur la prestation obligatoire d'alcool susceptible de leur être imposée après la publication, au *Journal Officiel*, des résultats de la récolte de 1936, les viticulteurs métropolitains ou algériens sont autorisés à remettre, dès maintenant, à la direction des alcools, des alcools de vin ou des alcools viniques, comme il est prévu à l'artitle 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifié par l'article 6 du décret-loi du 30 juillet 1935.

Art. 2. — Etablies soit par les viticulteurs, soit par les distilleries coopératives ou industrielles auxquelles les récoltants ont confié la distillation de leurs vins ou de leur sous-produits, les demandes doivent être adressées au directeur du service des alcools, 11, rue de l'Echelle, Paris (1er), qui fixera

les dates et lieux de livraison. Elles préciseront la quantité, la qualité et la nature des alcools offerts. Ceux-ci doivent résulter de la mise en œuvre de vins ou de déchets de vinification prélevés sur la récolte personnelle des récoltants intéressés. Leur richesse alcoolique ne pourra être inférieure à 70 degrés centésimaux à la température de 15 degrés centigrades.

Seuls, pourront être reçus les alcools ne renfermant pas une dose d'impuretés supérieure à la limite fixée, pour chaque catégorie, par le service des alcools. Les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses auront la faculté de prélever gratuitement des échantillons dès la mise des alcools à la disposition de la direction du service des alcools.

Art. 3. — Les alcools livrés dans les conditions prévues à l'article précédent seront payés, ainsi qu'il suit, à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades :

1° Alcools viniques : 267 fr., quelle que soit l'importance de la livraison ;

2° Alcools de vin :

425 fr. pour les 50 premiers hectolitres ;

340 fr. pour la partie des prestations comprises entre 50 et 150 hectolitres ;

300 fr. pour la partie des prestations supérieure à 150 hectolitres.

Les quantités d'alcool provenant de la mise en œuvre de vins libres de blocage ou de distillation obligatoire que les viticulteurs ou leurs bailleurs de fonds pourraient offrir à l'Etat sous le régime du présent décret seront acquises au prix fixé pour les alcools de vin de la première tranche.

Pour les alcools viniques, comme pour les alcools de vin, les prix visés ci-dessus s'entendent pour des alcools rectifiés extra neutres. Ils subissent des abattements de :

10 fr., s'il est livré des alcools rectifiés, type Midi, titrant au minimum 94 degrés ;

15 fr., s'il est livré des flegmes titrant au minimum 90 degrés ;

20 fr., s'il est livré des flegmes titrant au minimum 87 degrés ;

30 fr., s'il est livré des flegmes titrant au minimum 70 degrés.

Art. 4. — Les prix d'achat fixés par l'article précédent sont établis pour des alcools rendus sur wagon, gare expéditrice, dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou, au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transports par chemin de fer, à plein et à vide, étant à la charge de l'acheteur.

En ce qui concerne les alcools devant être transportés par mer, ces prix s'entendent des alcools rendus sur quai d'un port désigné par l'acheteur, dans les fûts en fer du vendeur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par mer étant à la charge de l'acheteur ; les frais de reprise des fûts sur le même quai et le transport à vide sont à la charge des vendeurs.

Art. 5. — Un bordereau sera établi en double exemplaire par le vendeur et certifié par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses au moment de la reconnaissance des livraisons. Ce bordereau mentionnera :

1° Les noms et adresses des viticulteurs pour le compte de qui la livraison est opérée ;

2° La nature (alcools viniques ou alcools de vin), la qualité, le volume et le degré des alcools livrés, ainsi que la quantité d'alcool pur y contenue.

Un exemplaire du bordereau devra être immédiatement et directement

transmis par le vendeur au directeur du service des alcools. Le second exemplaire sera conservé par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Art. 6. — Les quantités d'alcool payées au vendeur sont celles reconnues sur wagon ou sur quai par les employés des contributions indirectes et des contributions diverses et figurant au bordereau et au titre de mouvement.

Art. 7. - Dans l'hypothèse où un viticulteur livrerait, soit en alcool viniques, soit en alcools de vin, une quantité supérieure à la prestation obligatoire qui lui sera définitivement assignée, il serait autorisé à faire imputer l'excédent au nom d'un ou de plusieurs prestataires qu'il désignerait lui-même au directeur du service des alcools et aux agents locaux des contributions indirectes ou des contributions diverses.

A PROPOS DE BULLETIN COMMERCIAL

On nous écrit :

« Veuillez me permettre de présenter à vos lecteurs les remarques suivantes concernant le bulletin commercial du *Progrès* du 11 octobre 1936.

La dernière phrase : « Remarquons que ces prix ont été réalisés avant qu'on ait eu connaissance de la dévaluation, devront-ils subir une hausse de 29, 80 o/o, comme tous les produits ?

Cette phrase comporte une erreur manifeste : en effet, votre chroniqueur a pris comme pourcentage de dévaluation le chiffre correspondant à la dévaluation moyenne comprise entre les deux limites fixées par la loi (43 mmg-49 mm. d'or au titre de 900/1000) qui est bien de 29,80 o/o (exactement 29,77 o/o) et son erreur consiste à dire que la hausse doit être, pour tous les produits, de 29,80 o/o. Arrondissons les chiffres et tablons sur une dévaluation de 30 o/o ; à ce chiffre correspond une hausse « mathématique » de 42 o/o et non de 30 o/o. Il est aisé de le démontrer. Bien des gens ne comprennent pas cela et j'ai fort étonné tout dernièrement un banquier éminent en lui faisant cette remarque.

En ce qui concerne les prix extérieurs, exprimés en une monnaie supposée invariable, et, *toutes choses égales d'ailleurs*, ce pourcentage de 42 o/o d'augmentation doit théoriquement s'appliquer instantanément si la dévaluation est de 30 o/o. En ce qui concerne les prix intérieurs français, il en va bien différemment ; pour que la dévaluation réussisse, pour qu'elle ne soit pas une opération blanche, toutes les autres conditions restant les mêmes, les prix de gros des produits indigènes ne devraient pas, dans leur ensemble, hausser de plus de 20 o/o ; le coût de la vie ne devrait pas augmenter de plus de 10 o/o.

Admettre que les prix de tous les produits français, des traitements, des salaires, etc., doivent hausser d'un pourcentage correspondant à la dévaluation, c'est vouer celle-ci à l'échec ; tous les Français doivent le comprendre »

Cuxous, le 12 octobre 1936.

Baron de Boixo.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — On ne connaît encore que quelques déclarations de récolte, qui indiquent, cela va sans dire, une forte réduction. Les chiffres de la première catégorie seront connus à la fin de la semaine et publiés dans notre prochain Bulletin.

Sur les marchés, le bruit a couru que les stocks 1935 seraient aux environs de 15 millions d'hectolitres. Cela a jeté un froid. Mais il ne faut pas oublier qu'ils sont publiés près de trois mois plus tôt que d'habitude. Qu'en serait-il resté fin décembre ? On ne comprend pas la raison de cette publication anticipée qui ne peut que tromper acheteurs et vendeurs. — Il se peut qu'il y ait aussi de vieilles réserves de vignerons escomptant lontemps d'avance une hausse qui doit toujours se produire à un moment donné.

Enfin, pour éviter un blocage possible, quelques-uns auraient, dit-on, fait rentrer dans les stocks une partie de la récolte 1936 !

Les cours sont plutôt stationnaires, il y a toujours des affaires à un prix de 14 à 15 fr. logés. Les vins blancs sont très demandés à des prix allant jusqu'à 16 fr. 50, et ils le seront encore plus, les vins blancs des régions froides exigeant d'être soutenus et renforcés par les vins blancs du Midi, de l'Algérie, etc.

Les retiraisons sont très actives.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur vinicole*. — Une petite activité suivie s'est manifestée ces jours derniers dans les entrepôts parisiens, où l'on a assisté à un certain nombre de reventes de gros à gros à des prix sans écart notable par rapport à ceux pratiqués la semaine précédente. C'est ainsi que des vins rouges du Midi ont été traités entre 140 et 145 fr. pour des 9°5, et que des Algérie ont vu les prix de 175 francs en 11° et de 192 fr. en 12°.

Les arrivages par voie ferrée ont continué à une assez bonne allure. Il s'agit principalement de vins du Midi, et surtout de vieux, les nouveaux ayant peu intéressé les acheteurs jusqu'à présent.

Par ailleurs, la voie fluviale étant toujours bloquée, les arrivages d'Algérie par Rouen ont été nuls, mais les craintes émises par quelques-uns sur les répercussions fâcheuses de cette situation paraissent assez peu fondées, beaucoup de maisons ayant des provisions importantes. Comme par ailleurs, il y a des stocks élevés en souffrance à Rouen, on est assez perplexe sur l'influence que pourra avoir sur la tendance, quand la batellerie reprendra son activité, l'arrivée massive de gros stoks sur le marché parisien.

Gard — Nimes. — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 12 octobre 1936	Cours du 19 octobre 1936
Vins rouges 8° à 10°.	Aramon montagne	non logés, 12 à 13 fr.	8°5 à 9°
Vins rouges 9°.....	sous-marc de 4 francs	logés, 13 à 14 fr.	non logés, 12 à 13 fr.
Costièr. et v. de café	à 4 fr. 50	14 à 15 fr.	logés, 13 à 13 fr. 75
Costières sous-marc.	loges 5 à 5 fr. 50		14 à 14 fr. 75
Blanc de blanc	Costières sous-marc		
Clairette.....	4,75 à 5 fr. 25	14 à 15 fr.	14 fr. 75 à 15 fr.
Rosé paillet gris....	logé: 5,50 à 6 fr. 00		
Rouges moyens....			

Situation stationnaire. Affaires calmes. Les 9° dénotent un léger fléchissement à 110, 115 fr. l'hectolitre.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours 13 octobre 1936	Cours du 20 octobre 1936
8°5 à 10°	4,00 à 4 fr. 50	non log. 12 à 13 f	non log. 12.25 à 43 fr.
9° prix moyen	logé : 5 à 5 fr. 50	logés, 13 à 14 f.r.	logés 13 à 13.50
9° à 11°		14 à 15 fr.	Vins de café
Blancs de blancs			supérieur 14 à 15
12° à 14°		14 à 15 fr.	rosé bl. pas d'affaires.

Les affaires restent calmes. Seuls les vins blancs sont recherchés et obtiennent des prix en hausse atteignant 15 fr. le degré et même 16 fr. Parmi les ventes effectuées dans cette catégorie, citons : cave coopérative d'Aspiran : blanc bourrets, 15 fr. 30, 3.500 hectolitres ; blanc clairette : 16 fr. 30, 2.300 hectolitres. La cave coopérative de Marseillan a reçu une offre pour son vin blanc : 10.000 hectolitres à 15 fr. le degré. On a également offert ce prix à la cave de Pinet.

Sète. — *Chambre de Commerce.* — Marché du 14 octobre 1936.

Vins de pays: rouge 1936, 12,50 à 14 fr. le degré; rosé, 13,50 à 14 fr.; blanc, 14,00 à 15 fr. 00.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1936 : 15 à 16 fr. l'hecto nu, quai Sète.

Le tassement général de la cote atteint 0°50 à 4 fr, suivant qualité.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	9 octobre 1936	16 octobre 1935
Rouges	4,25 à 5 fr. 25	à retirer 13 à 14 fr. 50	13 fr. 13 fr. 50
Rosés et Blancs	Rosés enlèvement	logé 14,00 à 15 fr. 00	Insuifisance d'affaires
Vins blanc à retirer.	imméd. 4,25 à 4 fr. 50	15 fr. 0.)	14,25 à 15 fr. 50

Récolte 1936. — Vin à retirer rouge 12,50 à 13 fr. 75 le degré; logé, 13,50 à 14 fr. 25 le degré ; rosé à retirer : 13 à 14 fr. 75 le degré. Blanc : insuffisance d'affaires.

Seuls, les petits viticulteurs vendent un foudre isolé, ce qui alimente largement les faibles besoins du commerce. D'où une régression légère de la cote. On a payé 12,50 des lots en retiraison immédiate. En logé, transactions insignifiants.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Vins nouveaux : près Magalas 100 hl., 9°, 120 fr.; près Puissalicon, 90 hl., 9°, 115 fr., près Lieuran, 2.000 hl., 9°5 à 10°, en petits foudres, 12 fr. 75 à 13 fr. le degré ; près Thézan 450 hl., 9°4, 141 fr.; près Thézan 800 hl., 9°5, 133 francs.

Vins vieux : près Pézenas, 200 hl., 9°1, 112 fr.; près Corneilhan 600 hl., 10°, 12 fr. 50 le degré.

Olonzac — 18 octobre. 14 à 14 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 19 octob 1936: vin rouge 1935, 13 à 14 fr. 50 le degré ; vin rouge 1936, 13 à 14 fr. 50.

Carcassonne. — Cote officielle du 17 octobre 1936. — 8°5 à 11°, récolte 1935 : 13 à 14 fr. le degré, suivant facilité de logement.

Narbonne. — Le 15 octobre 1936. — Vins vieux : 13 à 14 fr. le degré. Vins nouveaux : 13 fr. à 15 fr. le degré.

Alcools : eaux-de-vie de piquettes, 550 fr. les 100 degré.

Semaine calme. Les cours oscillent entre 13 et 15 fr. le degré, suivant condition d'enlèvement et qualité.

Lézignan-Corbières. — Le 14 octobre. — Récolte 1935 : 14 fr. à 14 fr. 50 le degré.

Récolte 1936 : 13 fr. 50 à 15 fr. le degré.

Marché nul en dehors des deux affaires suivantes :

Coopérative Ferrals des Corbières 500 hl., 10°5 à 11°, 15 fr. le degré. Coopérative Fabrezan, 1.100 hl., 11° à 15 fr. le degré logé, conditions de paiement en partie comptant. Affaires nulles en vins vieux.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 3 octobre. 1936	Cours du 17 octob. 1936
8°5 à 11°	Vins vieux, 5,00 à 5,25	13 à 14 fr. 50	12,50 à 13 fr. 50
13°	Vins nouveaux		
11° à 12°	5 fr. 00		
12° à 13			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins : Pas de ventes signalées, pas de cote.

Récolte 1936 : à retirer, 8°5 à 13 à 13 fr. 50 ; logés, 12°, 13,75 à 14 fr. 25 le degré ; 11° à 12°, à 15 fr.

On offre surtout des vins vieux alors que la propriété réserve les nouveaux. On paie 15 fr. les qualités supérieures 12° et plus. Les 10 à 11° valent 13 fr. 50 en retiraison immédiate et 14 fr. logés. Les vins de moins de 10° se paient 13 fr. par petits lots à retirer sans délai.

COTES-DU-RHONE. — **Orange.** — La récolte 1936 en Vaucluse sera de bonne qualité car les vendanges, très saines, se sont effectuées par très beau temps.

La quantité sera réduite et on peut l'évaluer à la moitié de la précédente.

Les degrés seront en plaine de 9° à 9°5 ; en coteaux 11° ; les Grands Crus et les Châteauneuf-du-Pape, 13 à 14°.

Si la vente est ralentie pour les ordinaires, pour les 11°, par contre, les cours ont débuté à 16 fr. le degré et atteignent 18 et 19 fr.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Cours officiel des vins :

Récolte 1935. — Extra, affaires insuffisantes, autres qualités, 13 fr. 50 à 11 fr. 50.

Récolte 1936. — Rouge et taché, toutes qualités réunies, 14 fr. 25 à 12 fr. 75.

Oran. — Tendance faible. On pratique le prix de 12 fr. pour quelques lots en enlèvement immédiat. On accepte 12 fr. 75 pour des vins logés décembre.

CÉRÉALES

Blé. — Le *Journal Officiel* publie l'estimation de la récolte de blé. Cette évaluation donne 66.500.000 quintaux contre 73.500.000 en 1935, et 92.000.600 en 1934.

Avoines. — La récolte d'avoine serait de 42.605.000 quintaux contre 46.000.000 l'an dernier. On a coté à la Bourse de Commerce de Paris, 112 fr. le quintal.

ENGRAIS

Engrais azotés :

Sulfate d'ammoniaque. (*sec* 20,40 o/o az. ammoniacal), de 81,50 à 86.50. — *extra sec* (20,80 o/o az. ammoniacal), de 83,50 à 88,50. — *extra sec spécial* (21 o/o az. ammoniacal), 83 à 85.

[Pour livraisons éventuelles en vrac, réduction de 2.50 aux 100 kil.]

Nitrate de chaux. — *13 o/o* az. nitrique, 70 à 73 ; *15,5 o/o* az nitr. de 78,50 à 81,50. — *Ammoniacal* (14,75 o/o az. nitrique et 0,75 o/o az. ammoniacal) 79 à 82 francs.

Nitrate de soude. — (16 o/o d'azote nitrique), 83 à 88.50.

Ammonitrates. — (7.75 o/o az. ammoniacal ; 7.75 o/o az. nitrique), 73 à 75.

Cianamide de chaux. — Granulée (20 o/o az. ammoniacal) : »» à »».

Engrais azotés binaires :

Potazote. — (12 o/o d'azote, 24 o/o de potasse) : de 80,75 à 83.75.

Nitropotasse.— (16,5 p. 100 d'azote et 25 p. 100 de potasse) : de 109 à 111 fr.

Engrais potassiques :

Prix de base (départ des mines) des Sels de Potasse d'Alsace pour la campagne 1936-1937 :

Sylvinite riche : 16 fr. 30.
Chlorure de potassium : 67 fr. 20.
Sulfate de potasse : 91 fr. 50.

Sur ces prix de base il y a lieu de déduire divers rabais et bonifications, qui font ressortir le prix net, ainsi qu'il est indiqué ci-après aux 100 kilos.

	Sylvinite 18 o/o		Chlorure 49 o/o		Sulfate 46 o/o	
	en sac	en vrac	en sac	en vrac	en sac	en vrac
	—	—	—	—	—	—
jusqu'au 15 novembre....	16.52	14.02	61.05	58.05	81.72	78.72
du 15 nov. au 15 déc.....	16.62	14.12	61.25	58.25	82 22	79.22
du 15 déc. 36 au 15 mai 37.	16.82	14.32	61 95	58.95	83.22	80.22

Engrais phosphatés.

Superphosphate minéral. — 14 p. 100 d'acide phosphorique soluble eau et citrate : 24 fr. 25 à 29 fr. 50.

Scories de déphosphoration. - (14 o/o, acide ph. : 14.50 ; 16 o/o, 16.50 ; 18 o/o, 18,55, départ Thionville.

Phosphates agricoles : 16 o/o acide ph., 11 fr. ; 18 o/o, 11,50 ; 20 o/o, 12,75 ; 22 o/o, 14 francs, départ Somme.

Engrais d'os.

Poudre d'os verts, 4 o/o azote, 16 o/o acide phosph., 38,30 ; — Poudre d'os dég., 0,75 o/o azote, 28 o/o acide phosph., 39 fr. — Os dissous, 2 o/o azote, 10 o/o acide phosph., 38,50. — Super os, 0,5 azote, 16 o/o acide phosph., 42,50.

Engrais organiques (l'unité d'azote).

Sang desséché moulu, 11 à 12 o/o azote, 7 fr. — Corne torréfiée, 18 à 15 o/o azote, 7 fr. — Cuirs solubilisés, 7 à 9 o/o azote, 6 fr. 50. — Guano de poisson pur, 7 à 10 o/o azote, 8 francs (4 à 5 o/o d'ac. phosph., non facturé). — Viande 7 o/o azote, 54 fr. les 100 kilos.

GRAINES FOURRAGÈRES

Villefranche-de-Lauragais. — Sainfoin, de 3 à 3 fr. 50 ; trèfle, de 5 fr. 50 à 6 francs ; esparcelle, de 3 à 3 fr. 50, le tout le kilo.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 11 au samedi 17 octobre 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche..	16.6	2.8	14.4	11.2	«	«
Lundi.....	18.0	2.4	14.0	12.4	«	«
Mardi.....	11.4	2.8	13.0	3.0	«	»
Mercredi...	11.4	—0.2	10.8	3.2	»	»
Jeudi.....	7.6	—1.0	14.4	8.2	»	»
Vendredi...	10.6	—2.2	14.6	9.8	«	«
Samedi.....	10.6	0.0	15.8	8.8	»	1.4
Total ...					27.3	28.9
Angoulème						
Dimanche...	21.2	5.0	13.4	8.1	»	»
Lundi	21.7	6.6	15.3	11.4	«	»
Mardi.....	12.5	7.9	12.6	3.0	«	»
Mercredi....	10.0	0.2	11.0	3.9	«	«
Jeudi.....	9.4	— 3.9	13.3	7.2	»	»
Vendredi...	10.5	—0.4	14.4	10.4	»	«
Samedi.....	10.7	1.2	17.3	9.1	«	»
Total.. .					13.4	62.2
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	18.0	—0.2	17.2	9 5	»	4.7
Lundi	19.0	1.8	17.4	8.8	»	1.0
Mardi.....	10.2	4.4	8.4	0.2	»	»
Mercredi....	6.3	—0.6	9.8	3.3	«	»
Jeudi.....	8.0	0.3	10.0	5.8	»	»
Vendredi...	6.2	—5.0	14.0	3.9	»	»
Samedi.....	8.9	2.6	15.0	7.9	»	»
Total....					29.0	84.0
Bordeaux						
Dimanche ..	22.6	4.0	14.5	2.2	»	«
Lundi	22.5	8.5	46.3	12.8	«	»
Mardi.....	14.4	10.7	12.2	3.8	1.2	«
Mercredi ...	11.3	2.0	12.5	—0.1	«	«
Jeudi.....	12.3	- 5.3	13.9	8.0	»	«
Vendredi...	7.8	3.2	15.1	6.9	1.1	«
Samedi.....	11.3	2.8	17.0	8.8	1.8	»
Total....					11.4	64.3
Toulouse						
Dimanche ..	19.2	9.6	26.6	7.6	»	»
Lundi	21.4	6.8	18.9	1.1	»	0.2
Mardi.....	15.0	12.7	11.9	6.1	0.1	»
Mercredi ...	9.5	1.4	12.7	6.3	0.6	»
Jeudi.....	10.8	—0.1	13.4	6.6	«	«
Vendredi...	11.8	0.6	16.1	5.1	»	»
Samedi.....	8.9	6.0	16.0	10.3	5.5	»
Total....					6.4	41.1
Perpignan						
Dimanche...	20.0	6.2	26.6	16.6	»	»
Lundi	18.2	11.9	24.6	15.1	»	»
Mardi.....	15.5	15.1	15.6	8.5	0.2	»
Mercredi ..	10.4	6.3	15.6	10.4	10.2	«
Jeudi.....	14.2	5.7	19.8	10.5	«	»
Vendredi ...	10.9	1.2	20.7	11.9	«	1.4
Samedi.....	14.2	8.0	19.7	14.4	0.2	«
Total....					54.5	16.8

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	16.3	—0.9	13.2	12.0	«	«
	14.4	0.9	10.8	8.4	»	»
	8.9	—1.1	10.4	4.4	«	»
	7.1	—1.6	7.0	6.4	»	«
	8.9	—1.9	10.2	6.0	»	»
	11.2	—1.2	13.2	9.4	«	»
	10.0	3.0	13.0	7.8	»	4.0
					11.1	41.0
Dijon						
	15.0	1.0	14.6	10.0	»	»
	16.0	1.2	11.8	10.7	«	»
	10.4	1.1	8.9	1.9	»	0.2
	-	»	9.6	4.2	»	»
	9.3	0.7	12.2	5.1	»	«
	8.1	—0.3	11.9	5.1	«	«
	10.3	0.0	15.1	8.3	«	»
					33.1	74.8
Lyon						
	18.3	0.1	13.9	9.3	«	3.8
	17.4	2.9	15.1	8.3	»	14.1
	9.6	3.8	5.3	1.7	«	9.3
	7.9	0.9	10.1	4.1	«	»
	8.2	1.0	10.4	5.6	«	»
	6.6	1.7	13.7	1.1	»	«
	7.8	3.4	«	»	»	»
					61.9	258.1
Marseille						
	«	«	21.5	6.0	»	5.0
	22.2	9.9	20.0	12.8	»	18.2
	21.0	14.9	12.2	6.8	0.8	»
	11.9	4.6	14.8	6.5	1.0	«
	10.2	5.9	16.8	8.4	»	«
	10.6	—1.0	18.4	1.6	«	»
	12.5	7.3	»	»	10.0	«
					14.4	61.3
Cuers						
	»	»	23.2	13.2	«	5.5
	»	«	20.2	13.0	»	33.5
	»	»	20.0	6.6	«	trac.
	«	«	21.0	8.2	»	»
	«	»	22.0	6.8	«	«
	»	»	24.0	6.8	»	«
	»	«	22.8	6.8	»	trac.
					«	92.7
Montpellier						
	45.9	5.2	20.6	4.5	13.1	0.5
	16.0	4.8	20.3	3.9	«	0.8
	16.9	6.8	17.9	8.3	»	«
	19.2	6.0	19.9	8.9	»	«
	20.0	5.8	19.9	14.9	»	0.2
	23.2	5.7	20.3	11.3	«	»
	20.4	4.5	15.5	8.2	0.1	«
					27.4	48.2

Observations. — Automne.